



WIOSENNY BUKIET WARZYW

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 garści mieszanki sałat
- 1/2 opakowania pasztetu warzywnego „Z gruntu dobre” Sokołów
- 75 g puszystego serka śmietankowego
- 1 długa papryka spiczasta
- 1 szklanka żółtych pomidorków koktajlowych
- 1/2 ogórka szklarniowego
- 1 nieduży pęczek szczypiorku
- 2 łyżki prażonych, solonych pestek słonecznika
- sól, świeżo mielony pieprz

Dressing:

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka syropu klonowego
- 1 łyżeczka musztardy miodowej
- 1 łyżka białego octu winnego
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek precyzyjnie przetrzeć przez praskę, po czym połączyć go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Serek śmietankowy oraz pasztet warzywny rozgnieść widelcem. Doprawić solą oraz pieprzem. Tak przygotowaną masą wypełnić pozbawioną gniazda nasiennego paprykę (paprykę ustawić pionowo na desce i dokładnie zapełnić ją nadzieniem), a następnie pokroić bardzo ostrym nożem na plastry o grubości około 6-8 mm.
3. Pomidorki pokroić na połówki. Ogórek przekroić na pół, wydrążyć łyżeczką miąższ i pokroić go na półplasterki. Szczypiorek drobno posiekać.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie mieszankę

WIOSENNY BUKIET WARZYW

sałat, pomidorki, kawałki ogórka oraz pestki słonecznika i posypać szczypiorkiem. Całość połączyć dressingiem, a na koniec pomiędzy listki sałaty wsunąć plasterki papryki z serowo-warzywnym nadzieniem.